PS. food & lifestyle

1A+1B Vlees

Aardappelpuree met rode kool en ham

Bereidingstijd
15 minuten

Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

1. Kook de rode kool 10 minuten in water met zout. Bak de ui glazig en voeg de ham toe. Bak de uitgelekte rode kool eventjes mee, voeg de rode wijnazijn toe en kruid met zout en peper. Bereid de aardappelpuree volgens de aanwijzing op de verpakking en breng op smaak met nootmuskaat. Serveer met de rode kool.

Ingrediënten

- [ ] 1 zakje PS. food & lifestyle aardappelpuree
- [ ] 1 el ui, gesnipperd
- [ ] 40-50 g gekookte ham, in reepjes
- [ ] 100 g verse rode kool
- [ ] 1 el olijfolie
- [ ] 1 el rode wijnazijn
- [ ] Nootmuskaat
- [ ] Zout
- [ ] Peper

Voedingswaarden per persoon

Energie	**284 kcal**
Koolhydraten	**12 g**
Vet	**13 g**
Eiwit	**28 g**